

La grande panificazione artigianale protagonista a Sigep 2016

Rimini, 6 gennaio 2016 – Bread in The City torna a SIGEP (Rimini Fiera, 23 – 27 gennaio 2016) con lo spettacolo multisensoriale offerto dalla preparazione di pane e prodotti da forno. E tutto all'insegna delle produzioni biologiche, dell'artigianalità e dell'alta qualità.

Il Concorso internazionale riservato ai panificatori è promosso da SIGEP in collaborazione con Richemont Club Italia e il patrocinio di Richemont Club International.

Bread in The City si terrà nel padiglione D3, area Bread Art, e vede in gara otto squadre di professionisti, in rappresentanza di altrettante nazioni scelte tra le 15 che si erano candidate.

Nello specifico le squadre provengono da Perù, Cina, Mali, Italia, Svizzera, Francia, Giappone, Algeria, per un totale di 16 concorrenti.

La prova si baserà sulla preparazione di pani, ciabatta, pane a lievitazione naturale e, a libera creazione, un pane speciale, uno biologico e nutrizionale, e un pane aromatico del proprio paese, di Vienneserie, in pasta lievitata e a pasta lievitata sfogliata, di torte da forno, in pasta sfoglia e in pasta frolla.

I concorrenti dovranno anche affrontare una prova di Presentazione salata e di Pizza, che riguarda una pizza tradizionale (Margherita), una pizza fantasia, una torta salata in pasta lievitata sfogliata, una torta salata in pasta sablé, vienneseria salata farcita, piccoli pani di forma allungata, piccoli pani mignon al latte, sandwich club farciti e un pane in cassetta rettangolare. Una volta sfornate, queste delizie saranno valutate da una giuria formata da 9 Maestri panificatori.

COLPO D'OCCHIO SU SIGEP 2016

Data: 23 – 27 gennaio 2016; Organizzazione: Rimini Fiera Spa; Patrocini e collaborazioni: Ministero dello Sviluppo Economico, Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Regione Emilia Romagna, Comune di Rimini, ICE Istituto Commercio Estero; edizione: 37°; periodicità: annuale; qualifica: internazionale; ingresso: riservato agli operatori professionali; orari: 9,30 – 18.00, ultimo giorno 9,30 – 15,00 (15,00 – 17,00 solo con ticket online); direttore business unit: Patrizia Cecchi; project manager: Gabriella de Girolamo (gelateria), Giorgia Maioli (pasticceria, panificazione, caffè); info visitatori: tel.0541/744111; website: www.sigep.it – #Sigep2016

PRESS CONTACT

servizi di comunicazione e media relation Rimini Fiera SpA 0541-744.510 press@riminifiera.it; responsabile: Elisabetta Vitali; coordinatore ufficio stampa: Marco Forcellini; addetti stampa: Alessandro Caprio, Nicoletta Evangelisti Mancini.